

泡盛蔵元探訪フェア

2015年1月に沖縄の泡盛の蔵元を訪問しました。
個性あるこだわりの泡盛をご紹介します。
蔵の写真と共に味わってみてください！

たかさと 田嘉里酒造所



まるた [30度]
480円 (+税)
沖縄本島最北の蔵元。やんばると呼ばれる森の天然水で仕込んでいのは沖縄でも希少。まろやかな水と素晴らしい環境は泡盛にも反映されています。地元の人に愛されている銘柄。

かみむら 神村酒造



守禮 [30度]
480円 (+税)
昔ながらの製法に加えて、樽仕込みや100年古酒に挑戦する意欲的な蔵元。こちらは、明治15年の創業より変わらぬ製法で造る伝統的な味わい。香ばしく、深い味わい。

ロック・水割り・ソーダ割り各種できます。期間限定。なくなり次第終了です。

みやさと 宮里酒造所



カレー 春雨 [30度]
480円 (+税)
銘柄ごとに考えに考え抜いた設計図を基に、たった4人で手作業により貪欲に突き詰めて造る唯一無二の泡盛。深みがあり、上品な香り。徹底的にこだわる作り手の情熱が伝わります。

すいせん 瑞泉酒造



瑞泉 黒糖梅酒
580円 (+税)
首里城近くの風情ある蔵元には甕仕込み用の甕がずらり。香ばしく、香り高い泡盛は数々の受賞歴。当店では瑞泉で造った黒糖梅酒を。スッキリとして予想外に飲みやすい。